

## ALIMENTOS QUE PUEDEN LLEVARSE A LA BOCA CON LAS MANOS

**CRUDITES** : Los pedacitos de verduras crudas pueden tomarse con las manos , mojandolos directamente en las salsas.

**MAZORCAS** : La cual se acompaña de muchos platos típicos , se pueden coger con la mano o con los pinchones especiales.

**FRUTAS SECAS** : Se cogen con los dedos , cuando estos tienen cascara se dejan doble el mantel.

**MUELAS DE CANGREJO** : También pueden sujetarse con las manos , mientras que un tenedor les extrae la masa.

**CANAPES** : Además de los bocadillos pequeños , los canapes se toman con la mano , las galletas o tostadas que se sirven con pate o con caviar.

**POLLO** : Si resulta muy difícil eliminarle los huesos a la porción que le han servido.

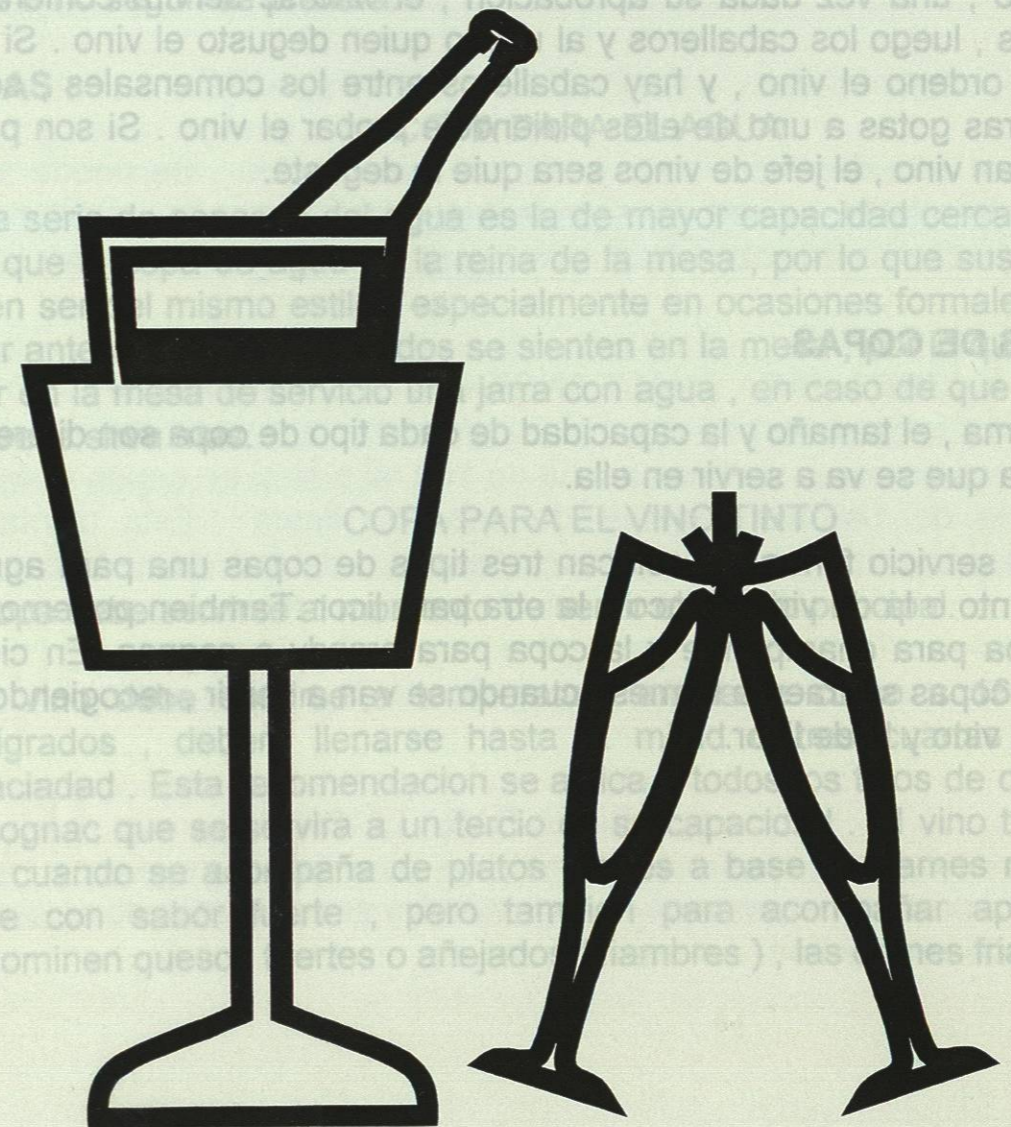
**PIZZA** : Se acostumbra servirse cortada en pedazos triangulares , esta puede tomarse con la mano o también usar cuchillo y tenedor para comerla.

**SANDWICHES** : Se toman con las manos , lo mismo que las hamburguesas y los hot dogs.

**FRUTAS** : Como la manzana , pera , ciruela , duraznos , fresas etc. se pueden comer con las manos recogiendo las semillas discretamente en la palma de la mano.

**FRESAS** : Si vienen con crema o con azúcar se comen con cuchara , cuando son servidos con su tallo , se toman por este , se mojan en la crema o en la salsa y se llevan a la boca , colocando el tallo sobre el plato.

# SERVICIO DE BEBIDAS





## SERVICIO DE BEBIDAS

En un establecimiento donde se cuenta con jefes de vinos , este debe de conocer la calidad de vinos con que cuenta la cava , la responsabilidad primordial sera sugerir al cliente la bebida adecuada para acompañar sus alimentos y degustar los vinos junto a el.

Antes de servir a los comensales , se servira un poco de vino a una copa vacia para desecharlo y de alli una nueva copa para que la deguste la persona que lo ordeno , una vez dada su aprobacion , el vino se servira comenzando por las damas , luego los caballeros y al ultimo quien degusto el vino . Si es una dama quien ordeno el vino , y hay caballeros entre los comensales , se serviran las primeras gotas a uno de ellos pidiendole probar el vino . Si son puras damas y ordenan vino , el jefe de vinos sera que lo deguste.

### **TIPOS DE COPAS**

La forma , el tamaño y la capacidad de cada tipo de copa son diferentes segun la bebida que se va a servir en ella.

En un servicio formal se colocan tres tipos de copas una para agua , otra para vino tinto o la de vino blanco y la otra para licor .Tambien podemos disponer de la copa para champange y la copa para brandy o cognac. En ciertos eventos estas copas se traen a la mesa cuando se van a servir , recogiendo previamente las de vino y la de licor.

## **LUGAR DE LAS COPAS EN LA MESA**

Las copas se ponen enfrente y un poco a la derecha del plato extendido , de izquierda a derecha para el agua , para el vino tinto , para vino blanco, para licor.

Si se incluyen las de champange y las de cognac se deberan colocar atras de las tres mencionadas primero , poniendo a la izquierda la de champange y a la derecha la de cognac.

Las copas de agua , vino y licor deben colocarse antes de que se sienten los invitados , mientras que los de champange y las de cognac pueden colocarse antes o no segun se prefiera.

### **COPAS :**

#### **COPA PARA EL AGUA**

De la serie de copas la del agua es la de mayor capacidad cerca de 310 ml. se dice que la copa de agua es la reina de la mesa , por lo que sus compañeras , deben ser del mismo estilo , especialmente en ocasiones formales. Se deberan llenar antes de que los invitados se sienten en la mesa , por lo que es adecuado tener en la mesa de servicio una jarra con agua , en caso de que alguien quiera que se le sirva mas.

#### **COPA PARA EL VINO TINTO**

La copa debe servirse al momento de servir el platillo principal.

Este vino debe servirse a temperatura ambiente como a 16 a 20 grados centigrados , debera llenarse hasta la mitad o tres cuartas partes de su capacidad . Esta recomendacion se aplica a todos los tipos de copas , salvo la de cognac que se servira a un tercio de su capacidad . El vino tinto se disfruta mas cuando se acompaña de platos fuertes a base de carnes rojas , aves de carne con sabor fuerte , pero tambien para acompañar aperitivos donde predominen quesos fuertes o añejados ( fiambres ) , las carnes frias , pastas .



### COPA PARA VINO BLANCO

La copa de vino blanco es la tercera en tamaño de 150 ml. esta debe estar en la mesa antes que se sienten los invitados . Se sirve antes de servir el platillo principal al que se va a acompañar . Tambien puede servir al iniciar la cena , una vez que las personas esten en la mesa . Normalmente se sirve cuando el platillo principal es pescado , mariscos o aves de carnes blancas. , esto en el caso de vinos blancos secos y semisecos pero tambien en el caso de vinos blancos dulces se servira frutas , quesos , ensaladas , omeletts . La temperatura apropiada para servirlos es de 4 a 8 grados centigrados.

### COPA PARA VINO ROSADO

Es igual a la de vino blanco y al igual se sirve frio . Se puede acompañar de cualquier platillo , aunque es preferible para acompañar platillos preparados a base de carnes de sabor dulce o aves con condimentos de sabor ligeros .

### COPA PARA CHAMPANGE U OTROS VINOS ESPUMOSOS

Se sirven en copas de boca ancha de 180 ml o bien en copas alargadas de boca angosta de 140 ml. denominada copa de flauta . Esta ultima mantiene la efervescencia o burbujas por mas tiempo , debido a su boca angosta. Son servidos tradicionalmente en brindis , aniversarios , bodas y celebraciones especiales . Tambien se sirven para acompañar aperitivos a base de mariscos, pasteles y postres en comida y cenas formales.

### COPA PARA LICORES

Es la copa mas pequeña de la serie 40ml. y se sirve al finalizar la comida ya que favorece la digestion.

### TAMAÑO DE LAS COPAS DEL ESQUEMA

#### COPA PARA BRANDY O COGNAC

Se utiliza la copa cuya forma permite rodearla con la mano , permitiendo apreciar mas el aroma de la bebida , al momento que se desprenda calor de la mano , se sirven solamente un tercio de su capacidad.

#### FORMA DE SERVIR EL VINO ( DESCORCHE )

El vino debera abrirse delante del cliente , se va a descorchar sobre el guerdon de la siguiente manera .

-con la navaja de sacacorchos se corta la capsula que cubre la botella , el corte se hace medio centimetro abajo de la boca de la botella.

-se introduce el tirabuzon justo en el centro del corcho

-se coloca la palanca de sacacorchos en el borde de la boca de la botella para que sirva de punto de apoyo.

-sostener firmemente la botella con la mano izquierda y sacar el corcho con la mano derecha.

-oler el corcho para comprobar el estado del vino

-limpiar la boca de la botella con la servilleta del servicio

-quitar el corcho del tirabuzon y ponerlo en un platito para que el cliente tambien lo huela.